

Por: Agostinho Carlos Catella*

Os recursos pesqueiros são de grande importância socioeconômica e ambiental no Pantanal e em toda a Bacia do Alto Paraguai, utilizados pela pesca realizada em três modalidades: profissional-artesanal, amadora e de subsistência. Essas modalidades apresentam características e objetivos distintos e geram diferentes produtos para a sociedade.



A pesca profissional tem um caráter artesanal no Pantanal e o principal produto da atividade é o pescado, destinado ao consumo humano. A pesca amadora, o peixe constitui o atrativo e não o produto, pois destina-se ao consumo próprio e não pode ser comercializado; o produto desta atividade é o que inclui os serviços adquiridos pelos pescadores, tais como transporte, alimentação e hospedagem, entre outros. A pesca de subsistência cumpre importante papel social, garantindo proteína nobre para o consumo das populações ribeirinhas de baixa renda ou localizadas em regiões isoladas.

Em vista de sua relevância, a pesca é um dos temas de investigação da **Embrapa Pantanal** (Corumbá - MS), Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que visa contribuir para um melhor retorno socioeconômico e ambiental do uso dos recursos pesqueiros. A criação de um programa para **certificação** do pescado do Pantanal – envolvendo iniciativas públicas, privadas e o terceiro setor - é uma alternativa muito promissora como, por exemplo, para o pescado oriundo da pesca profissional-artesanal, que pode ser implementada a médio prazo.

Para entender melhor o conceito de “certificação”, veja o exemplo do desenvolvimento da avicultura no País. Os avanços tecnológicos desse setor aumentaram sobremaneira a qualidade e a escala de produção do *frango de granja*,



tornando-o um produto barato e acessível a várias camadas da sociedade, suplantando o consumo da tradicional *galinha caipira*. Entretanto, num segundo momento, a galinha caipira adquiriu um *status* especial, pois embora seja produzida em menor escala, apresenta sabor e textura diferenciados, que atendem ao paladar de um tipo específico de consumidor, disposto a pagar um preço mais alto por ela.

Por analogia e aplicando o mesmo raciocínio, o *peixe de granja* corresponde àquele produzido nas pisciculturas e o *peixe caipira* aquele produzido na natureza e oriundo da pesca. Certificar um produto com características próprias implica adotar boas práticas de manejo e agregar um tipo especial de valor a esse produto. Nesse caso, os consumidores dos produtos certificados como “pescado do Pantanal” (peixe caipira) estarão dispostos a pagar um preço mais alto por este produto, associado a valores como conservação ambiental e manutenção da cultura dos pescadores profissionais artesanais, uma população tradicional do Pantanal. Vale lembrar que os consumidores dos produtos certificados não estão restritos aos municípios nem ao Estado de Mato Grosso do Sul. Por sua vez, a piscicultura oferecerá o “peixe de granja”, produzido em maior escala, destinado para uma faixa mais ampla de consumidores. Assim, a pesca e a piscicultura poderão suprir as demandas pelo pescado, atendendo a nichos distintos de mercado, além de garantir a conservação dos recursos pesqueiros da região.

*Agostinho Carlos Catella (catella@cpap.embrapa.br) é pesquisador da Embrapa Pantanal (www.cpap.embrapa.br), Doutor em Biologia de Água Doce e Pesca de Águas Interiores pelo INAPA, Manaus, AM.

COMO CITAR ESTE ARTIGO

CATELLA, Agostinho Carlos. **Certificado de pescado do Pantanal: uma alternativa promissora**. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2009. 2p. ADM – Artigo de Divulgação na Mídia, n.133. Disponível em: <<http://www.cpap.embrapa.br/publicacoes/online/ADM133>>. Acesso em: 31 ago. 2009.